

Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör

Zutaten

Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör

Boden:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Ei
Orangenabrieb
½ TL Backpulver
2 EL Rum oder Weinbrand
Springform (26 cm)

Füllung:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
28 Mini-Windbeutel, TK-Produkt (1 Pck. gefüllt mit Vanille- oder Erdbeercreme)
2 Becher Sahne
2 Pck. Sahnesteif
300 g Schmand
8 EL Gelierzucker
500 g frische Erdbeeren
2 Pck. Tortenguss, rot
400 ml Erdbeer- oder Apfelsaft
Minzeblättchen zur Dekoration

Zubereitung

Boden der Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör:
Aus den Zutaten bei 180°C 20 Min. einen Boden backen. Den Boden auskühlen lassen.

Füllung der Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör:

Schmand und Gelierzucker verrühren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und unter die Schmandmasse ziehen. Etwa ¼ der Creme auf den Tortenboden streichen. Darauf die Miniwindbeutel setzen und darüber dann die restliche Creme verteilen. Die Torte sollte jetzt mindestens 1 bis 2 Std. im Kühlschrank erkalten. Frische Erdbeeren putzen und evtl. halbieren. Die Erdbeeren auf die feste Creme legen und mit Erdbeer- oder Apfelsaft einen roten Tortenguss herstellen und diesen auf die Erdbeeren geben. Mit Minzeblättchen dekorieren.

Variation: Wenn keine Erdbeerzeit mehr ist, kann man auch anderes Beerenobst wie Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren verwenden. Auch Rote Grütze kann man obenauf geben. Das ist eine sehr leckere Torte, die dazu noch wenig Arbeit bereitet!



[Link zum Rezept: Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör

[Link zum Rezept: Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de